



Jeremy Quastana

ロワール地方
ジェレミー・クアスターナ

人懐っこいクアスターナの兄 ラピエール仕込みのピュアテイスト

ロワールの若き生産者ジェレミー・クアスターナ、1986年8月20日生まれ。

AOCで言うとChevernyのFresnesという村で生まれ育ちましたが、ワインとは全く無関係に育ちました。お父様はフランスのガス会社にお勤め、農業とは全く無縁です。大学は同じロワールのTours大学、専攻は西洋史でした。ところが大学4年生の時に人生を変える出会いがあったのです。たまたまお小遣い欲しさに収穫のアルバイトをしました。近所のLes Vins Contesのオヴィリエ・ルマッソン氏のワイナリーです。気軽な気持ちでアルバイトしたのですが、その間に頭に衝撃を受けるようなナチュラルなワインを沢山飲み、大の大人が真剣に農業に向かって命を懸けて働いている姿を見て、衝撃を受けました。大学卒業後の進学に悩んでいる中、純粋なJeremyはある決断をします。こんなに不思議なワインなら、もう少し勉強してみたい！と…。

そして大学卒業後、今までと分野の違うボルドー大学の醸造学科に2年通い、本格的にワインの醸造を勉強しました。その間もオリヴィエの収穫を手伝い、忙しい時は準スタッフとしてワイン醸造も手伝いました。

大学の卒業見習いに選んだのはボージョレの大御所、今は亡き、マルセル・ラピエール氏のワイナリーです。2008年に半年間、ラピエール氏のもとでナチュラルワインを徹底的に勉強しました。そのスタジエも無事終了し、ボルドー大学を卒業と同時に彼が選んだ人生はワインを自ら造る事です。

そして2009年に畑を2ha借りて2010年からワイン造りを始めました。彼は生まれつき運が良かったのかもしれませんが。幸運にもご両親を始め、色んな方がJeremyを応援してくれてこんな最短でワイン造りを開始しました。

フランスのデビューは2011年6月のボルドーで行われたVINEXPOです。ここにブースを持つのではなく、この期間にボルドーの周りで開催されるいくつかのBIOのサロンで初デビューです。でも残念ながらこのデビューの時には彼のワインはほとんどSOLD OUTです。何故って、たった2haちょっとしかない畑の数量なので噂だけでプロの間でなくなりました。

2010年VINで日本への初上陸、初デビューでした。

1.6haがガメイ、0.6haがコー。今は黒品種だけです。

是非是非勇気ある新人を応援下さい。味もしっかり美味しいです。

ただ畑の所有者が2008年まで化学肥料を使っておりました。2009年は忙しくて何も出来なかったので無農業に幸いになりましたが、本格的に手を入れたのは2010年からです。今後がますます楽しみな造り手です。(新井順子)



Dionys

【43193】Rose Pétillant Buena Onda ロゼ ペティアン ブエナ オンダ19				【43192】L'insurge ランシュルジュ 19			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土	60m・東	0.6ha・15hl/ha		粘土 シレックス	50m・東	0.8ha・10hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均30年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均60年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	直接压榨後、10hlのグラスファイバータンクで発酵			発酵	ステンスタックで14日間醸し、水平式プレス機でプレス		
熟成	糖と酵母が残った状態で瓶詰め デゴルジュマン:2019年12月15日 瓶内二次発酵・熟成 / 無濾過・無清澄			熟成	木製開放桶で40日間発酵		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L			SO ₂	発酵中:10mg/L トータル:0mg/L		
ガス圧	1.8気圧			アルコール度	13.5%		
アルコール度	10%			特徴	マルセル・ラビエールで修行を積んだジェレミーが樹齢60年のガメイで造る「反乱者」という意味のキュヴェです。ステンスタックで醸し後、木製開放桶で発酵、400Lの樽で5ヶ月熟成しました。紫を帯びたルビー色、ストロベリーの甘いアロマに微かに海苔のニュアンス、ボリュームのあるアタックにたっぷりのエキスと重心高めの酸、ジューシーな旨味を伴う均衡のとれた味わいです。		
特徴	Buena Ondaはスペイン語で「良い感じ」という意、樹齢30年のガメイをプレス後グラスファイバータンクで発酵、ガスが残る状態でSO ₂ 無添加で瓶詰め、瓶内2次発酵・熟成しました。深いピンクロゼの外観から、もぎたてイチゴやさくらんぼの香り、ジューシーで心地良い泡、甘味を伴うアタックに果実感とチャーマーミングな酸、バランスのとれた長めのアフターが素晴らしい逸品です。						

【43194】Cot Lectif コー レクティブ19			
呼称	ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土	50m・東	0.8ha・20hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	コー 100% (手摘み / 平均50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	ステンスタックで10日間醸し、水平式プレス機でプレス 木製開放桶で30日間発酵		
熟成	228Lの木樽で5ヶ月熟成 / 無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:0mg/L		
アルコール度	12%		
特徴	Collectif=「共同の」意味で、皆でコーの収穫を行ったことがキュヴェ名の由来です。樹齢50年のコーをステンスタックで醸し、木製開放桶で発酵、228Lの木樽で5ヶ月熟成しました。落ち着いた濃いルビーの外観から、プラムや青紫蘇の香り、瑞々しいアタックに上品なエキスを包み込んだ綺麗な酸、ジューシーな味わいがアフターまで続く美しい仕上がりです。		

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)